ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

IT

LV COMP.OSTO DESCRIZIONE
01 949710502 FORNO INC MPLUS FMU90BE
01 949710503 FORNO INC MPLUS FMU90NE

REX

FORNI DA INCASSO MULTINOVE

2455

AVVERTENZE GENERALI

É molto importante che questo libretto istruzioni venga conservato con l'apparecchiatura per consultazioni future. In caso di vendita o di trasferimento dell'apparecchiatura ad altro utente assicurarsi che il libretto accompagni sempre la stessa per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul funzionamento e sulle relative avvertenze.
QUESTE AVVERTENZE VENGONO FORNITE PER RAGIONI DI SICUREZZA. DEVONO ESSERE LETTE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE O PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIATURA .

Quest'apparecchiatura deve essere fatta funzionare solo da persone adulte. Non permettere ai bambini di manomettere i comandi o giocare con il prodotto.
E' rischioso alterare o comunque modificare le caratteristiche del prodotto.
Se la vostra nuova apparecchiatura risulta danneggiata, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione.
L'adattamento degli impianti elettrici per l'installazione delle apparecchiature devono essere eseguiti solo da operatori abilitati.
Prima di usare il forno per la prima volta.
L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento, producono fumo e odori sgradevoli.
Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno, vuoto, per circa 45 minuti, posizionando la manopola del selettore sul simbolo ⛁, la manopola del termostato in posizione max e arieggiare l'ambiente durante questa operazione.
Lasciare quindi raffreddare e pulire poi l'interno del forno con dell'acqua calda con detersivo delicato.
Gli accessori, (la griglia, e la leccarda), vanno lavati prima di impiegarli per la prima volta.
Fate attenzione quando si utilizzano prodotti di pulizia in spray: non dirigere mai lo spruzzo sulle resistenze e sul bulbo termostato. Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere la pietanza dal forno.
Inserire sempre la leccarda quando si utilizza il grill e si cuoce la carne sulla griglia. Versare un po' d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino, formando cattivi odori.
Durante le cotture con oli e/o grassi fate attenzione che non si surriscaldino oltre le normali necessità, in quanto possono incendiarsi.
Se durante l'inserimento dei cibi o quando vengono estratti dal forno, dovesse cadervi una notevole quantità di olio, sugo, ecc. sul fondo del forno, ripulite prima di iniziare la cottura successiva per evitare fumi sgradevoli e anche possibili incendi di queste sostanze.
Le cotture al forno si eseguono a una temperatura compresa fra i 50° e 250°C. Pertanto, usare recipienti e accessori costruiti con materiali in grado di resistere a queste temperature (metallo, pirofile, ceramiche da forno).
Durante il funzionamento non appoggiare nessun oggetto sul fondo forno; leccarde, lamiere per dolci, pirofile, pellicole di alluminio, poichè si potrebbe formare un ristagno di calore.
I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto potrebbe venir danneggiato.
Nel forno non vanno mai riposti degli oggetti, che, in caso di accensione involontaria dello stesso, possono rappresentare un pericolo per l'ambiente circostante.
Un'eventuale formazione di condensa sul vetro porta forno, sulle pareti interne e sul fondo non compromette il funzionamento dell'apparecchiatura. Asciugare la condensa a fine cottura.
Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
Durante le operazioni di cottura e anche per un certo tempo dopo lo spegnimento, l'apparecchiatura è sottoposta a riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione quindi che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.
Se usate una presa di corrente in prossimità del forno, fate attenzione che i cavi degli eventuali elettrodomestici che state usando non vadano a contatto con parti molto calde del piano di cottura e non rimangano incastrati nella porta calda del forno.
Fare attenzione che l'apparecchiatura non appoggi sul cavo di alimentazione.
In caso di guasti si consiglia di non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il centro di assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.
L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
L'apparecchiatura fuori uso deve essere resa inutilizzabile: disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "○ " "●" (posizione di chiuso) quando l'apparecchiatura non è in funzione.

INDICE

Avvertenze generali	Pag.	2
Caratteristiche Tecniche	Pag.	3
L'incasso nei mobili componibili	Pag.	4
Istruzioni per l'installazione	Pag.	5
Pannello comandi	Pag.	6
Istruzioni per l'uso dei comandi	Pag.	7-8
Cottura tradizionale - convezione	Pag.	9
Cottura al grill e tabelle	Pag.	10
Tabella cotture tradizionale e convezione	Pag.	11
Pulizia generale	Pag.	12
Manutenzione	Pag.	12
Se... qualcosa non funziona	Pag.	13
Condizioni di garanzia	Pag.	14

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI MINIME DEL VANO INCASSO	altezza { a colonna:	58,0 cm
	altezza { sottotavolo:	59,1 cm
	larghezza	56,0 cm
	profondità	55,0 cm
DIMENSIONI UTILI INTERNO FORNO	altezza	32,5 cm
	larghezza	42,0 cm
	profondità	39,0 cm
	volume utile	53 l

Potenza elementi riscaldanti	
Resistenza convezione	2000 W
Resistenza grill	1500 W
Resistenza grill doppia	2500 W
Resistenza funz. normale (sopra + sotto)	2000 W
Motoventilatore convezione	30 W
Motoventilatore di raffreddamento	20 W
Lampada illuminazione forno	15 W
Potenza massima totale	2540 W
Tensione di alimentazion (50 Hz)	230 V

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva comunitaria n. 87/308 del 2-6-87 concernente le soppressioni delle interferenze radio-elettriche.

CE

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti **Direttive CEE**:
- **73/23 - 90/683** (relativa alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **93/68** (relativa alle Norme Generali);

e successive modificazioni.

COSTRUTTORE: ELECTROLUX ZANUSSI ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÍ (Italia)

L'INCASSO DEI MOBILI COMPONIBILI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.

In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Dimensioni di ingombro del forno (Fig. 1).

Inserimento in colonna

Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni riportate in fig. 2.

Inserimento sottotavolo

Inserimento sottotavolo con piano di cottura (Fig. 3).
Inserimento sottotavolo senza piano di cottura (Fig. 4).

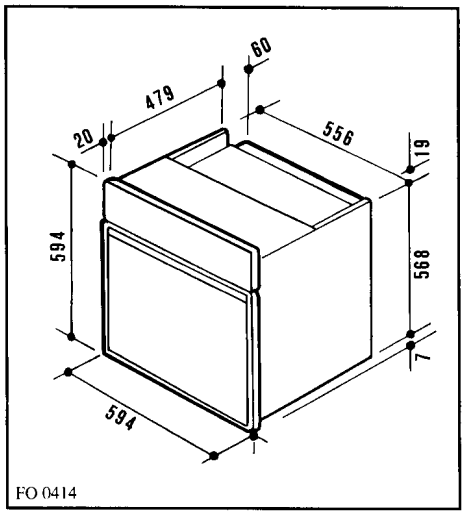


Fig. 1

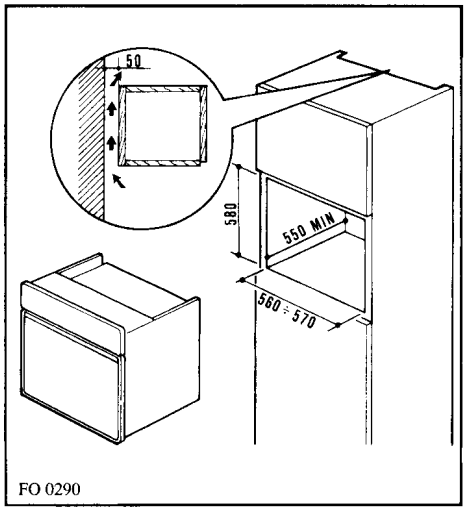


Fig. 2

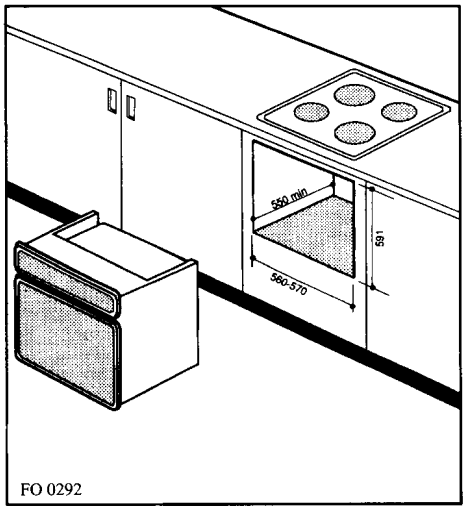


Fig. 3

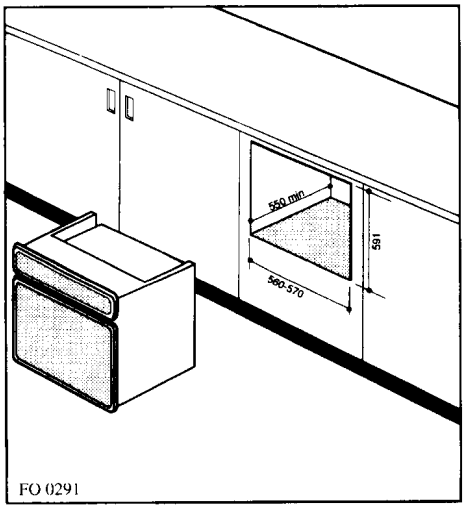


Fig. 4

ASSIEMAGGIO

Inserire l'apparecchiatura nel vano; aprire la porta del forno e fissare il corpo forno al mobile con quattro viti legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Fig. 5-6).
Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

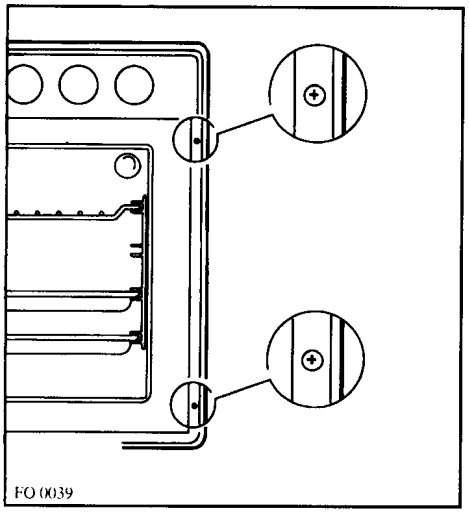


Fig. 5

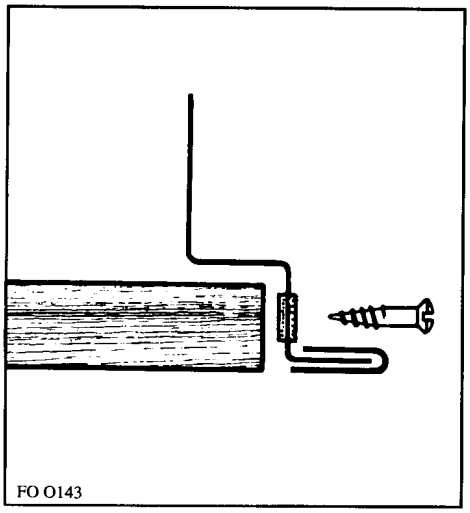


Fig. 6

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione dell'apparecchiatura (incasso e collegamenti elettrici) devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato. Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola). L'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata. L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione; il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato; in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto "L" della morsettiera interna al forno) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antifortunistiche non vengano rispettate.

MORSETTIERA

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase (Fig. 7)

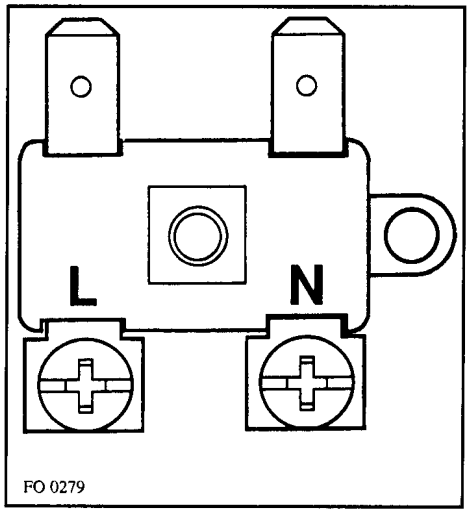
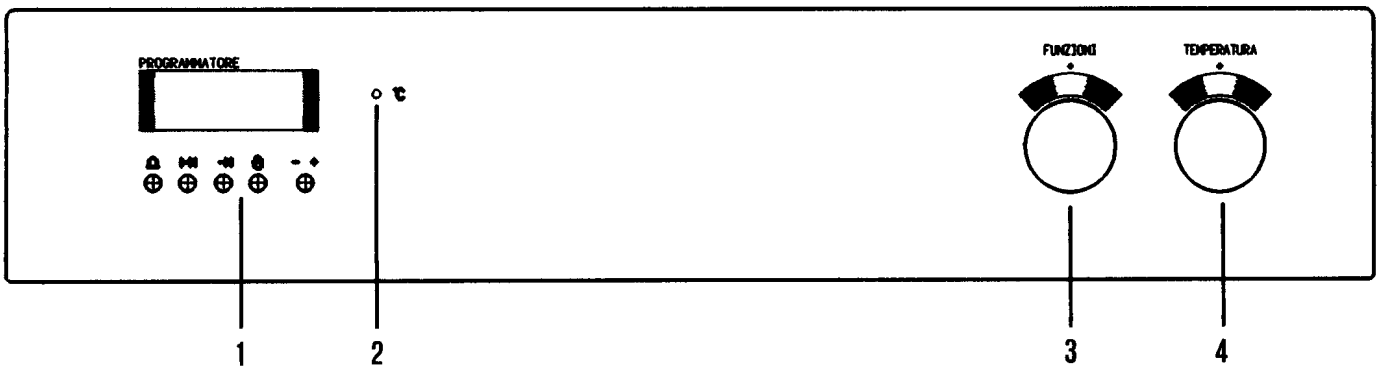


Fig. 7

PANNELLO COMANDI



1. Programmatore elettronico
2. Lampada spia termostato forno (rossa)
3. Manopola selettore (funzioni)
4. Manopola termostato (temperature)

COMANDI

SELETTORE

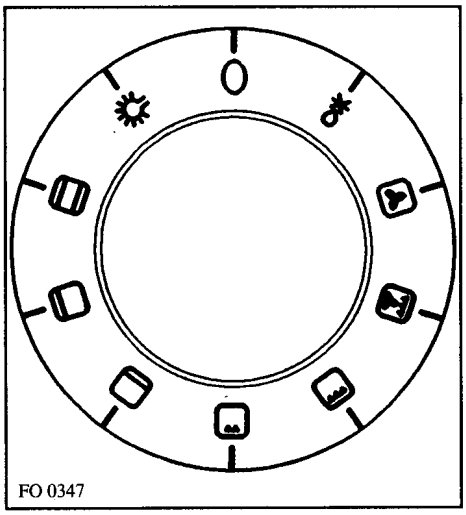


Fig. 9

TERMOSTATO

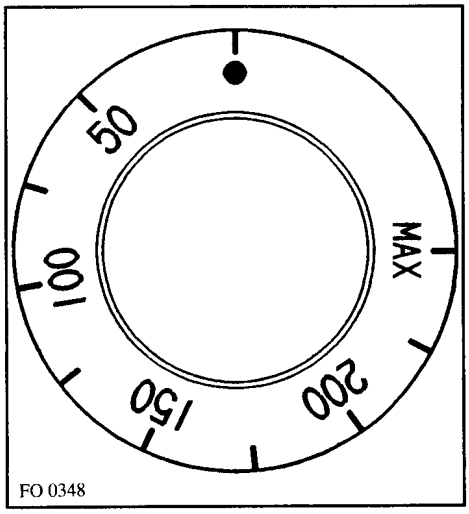


Fig. 10

PROGRAMMATORE ELETTRONICO

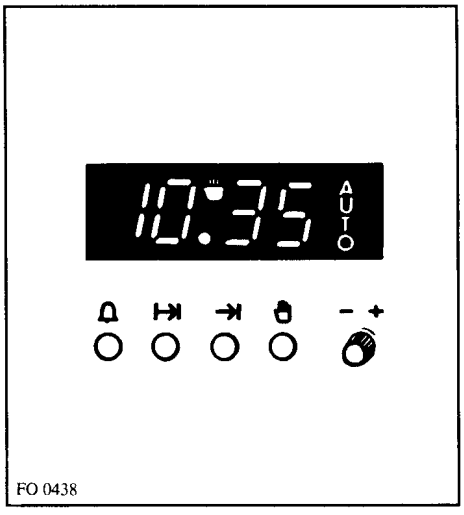


Fig. 11

ISTRUZIONI PER L'USO DEI COMANDI

Per ottenere i migliori risultati di cottura, è importante conoscere bene i comandi del forno e usarli correttamente.

1 PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Programma l'inizio, la durata e la fine delle cotture: da l'ora corrente e avverte con un suono intermittente quando la cottura è terminata.

2 LAMPADA SPIA TERMOSTATO

Si spegne quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita e si riaccende ogni qualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura stessa.

3 MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI

Ruotare la manopola per selezionare i diversi sistemi di cottura:

Accensione della lampada forno
Elementi riscaldanti superiore e inferiore
Elemento riscaldante superiore
Elemento riscaldante inferiore
Elemento grill-semplice
Elemento grill-doppio
Elemento grill-ventilatore
Elemento riscaldante-convezione
Scongelamento

Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 12)

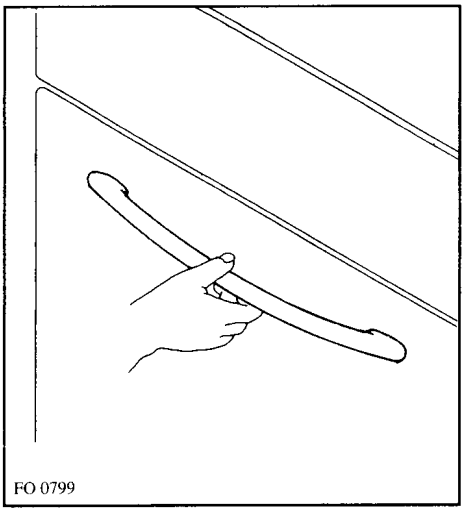


Fig. 12

4 MANOPOLA DEL TERMOSTATO

Ruotare in senso orario per scegliere la temperatura di cottura.
E' possibile selezionare una temperatura tra i 50°C e max 250°C.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

(per i modelli che ne sono muniti)

Per evitare eccessivi surriscaldamenti dell'apparecchiatura dovuti ad anomalie al dispositivo di regolazione della temperatura, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica.
Non tentare di mettere mano, le riparazioni effettuate da persone non competenti, possono provocare dei danni.
Contattare il centro di assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

(per i modelli che ne sono muniti)

Il ventilatore ha il compito di raffreddare il pannello comandi, le manopole e l'impugnatura della porta forno.
Il flusso d'aria fuoriesce nello spazio tra il pannello comandi e l'impugnatura della porta forno.
Il ventilatore viene inserito o disinserito automaticamente allorchè si agisce sulla manopola di comando del forno (Fig. 9), eccetto in caso di posizionamento della stessa sulla posizione .

A garanzia di pericolosi surriscaldamenti il ventilatore, dopo lo spegnimento del forno, funzionerà finchè la temperatura raggiungerà valori normali.

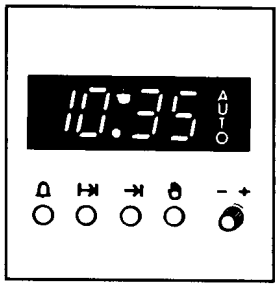
Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa

PROGRAMMATORE ELETTRONICO

TASTI DI COMANDO

Tasto Rif. Comando

- A Impostazione e visualizzazione contaminuti. Arresto avvisatore acustico
- B Impostazione e visualizzazione del tempo di durata della cottura
- C Impostazione e visualizzazione dell'ora di fine cottura
- D Funzionamento manuale



MANOPOLA

SPIE DI FUNZIONAMENTO

L'accensione della spia sta ad indicare la funzione in fase operativa.

Spia	Rif. Funzione
●	Funzionamento generale
	Programma in funzione
	Funzionamento automatico
	Impostazione tempi

IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

l'orologio è predisposto per indicare le ore da 1 a 24 ed i minuti da 0 a 60, nell'istante in cui l'apparecchiatura viene collegata elettricamente, le cifre sul visore lampeggeranno segnalando la richiesta di messa a punto. Per impostare l'ora premere contemporaneamente il 1° e 2° tasto e ruotando la manopola selezionate l'ora. L'orologio elettrico parte nell'istante in cui si rilasciano i tasti.
Le operazioni per le eventuali regolazioni sono identiche.

FUNZIONAMENTO MANUALE

Il forno può essere usato manualmente, cioè senza alcuna programmazione.
Prima di ogni operazione premere il 4° tasto.

SPIE ACCESE:
Ora e Minuti

- ● Funzionamento generale
- Programma in funzione

CONTAMINUTI

La funzione è ottenibile solo con il programmatore in funzione manuale quindi premere il 4° tasto di seguito premere il 1° tasto e ruotando la manopola impostare il tempo desiderato (massimo 23 ore e 59 minuti).
Trascorso il tempo impostato interverrà l'avvisatore acustico che, suonerà per 2 min. Per interromperlo premere il 1° tasto.

MANCATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA

In caso di interruzione di tensione si cancellano tutte le informazioni del programmatore (ora esatta, programmi impostati o in esecuzione).
Al ritorno dell'alimentazione, sui visualizzatori viene segnalata la richiesta di messa a punto (cifre zero lampeggianti).

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO

É possibile iniziare immediatamente la cottura e programmare automaticamente la durata. Il tempo massimo programmabile, è di 23 ore e 59 minuti.
Dopo aver predisposto i cibi da cuocere, selezionate la funzione e la temperatura (fig. 9-10) premere il 2° tasto e tenendolo premuto impostare con la manopola il tempo desiderato di durata della cottura.
Alla fine della cottura entra in funzione un avvisatore acustico che suonerà per 2 minuti. Per interromperlo premere il 1° tasto.

SPIE ACCESE:
Ora e Minuti

- ● Funzionamento generale
- Programma in funzione
- Funzionamento automatico

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

É possibile programmare automaticamente l'inizio e la fine della cottura.
Il tempo massimo programmabile è di 23 ore e 59 minuti.
Dopo aver predisposto i cibi da cuocere, selezionate la funzione e la temperatura (fig. 9-10) premere il 2° tasto e, ruotando la manopola, impostare il tempo di durata della cottura.
Di seguito premere il 3° tasto e, tenendolo premuto, impostare con la manopola l'ora di fine cottura.
A fine cottura entrerà in funzione l'avvisatore acustico che suonerà per 2 minuti.
Per interromperlo premere il 1° tasto.

IMPORTANTE: RIPORTARE A 0 E • LA MANOPOLA DEL SELETTORE E DEL TERMOSTATO.

SPIE ACCESE:
Ora e Minuti

- ● Funzionamento generale
- Funzionamento automatico
- Programma in funzione

(si illuminerà all'inizio della cottura)

COTTURE TRADIZIONALI - A CONVEZIONE

LA COTTURA CON IL FORNO MULTIFUNZIONE

Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione, a colpi di calore e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.

COTTURE TRADIZIONALI

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali.
Ruotare la manopola del selettore sino a far coincidere l'indice con la posizione e la manopola del termostato sino a far coincidere l'indice con il valore di temperatura desiderato (da 50 °C ÷ max).
Desiderando avere un riscaldamento più differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze, portare il selettore sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto). In questa posizione la temperatura non sarà mai superiore a 220-240°C.

COTTURA A CONVEZIONE

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (da 50 °C ÷ max).
Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.
Nel caso di due cotture contemporaneamente, si consiglia di utilizzare il 1° e il 3° ripiano dal basso. (vedi Fig. 13). Se il forno viene utilizzato per la cottura su un solo ripiano scegliete le guide più in basso per ottenere migliori risultati

COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola selettore su o ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.
Con la manopola selettore in posizione si ottiene la max potenza ed una grigliatura uniforme su tutta la superficie irraggiata.

COTTURA A COLPI DI CALORE

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (max 225°C).

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

SCONGELAMENTO

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del simbolo ● .
In questa posizione non c'è apporto di calore.
L'azione avviene tramite l'inserimento del motoventilatore, il quale agitando l'aria fredda nell'interno del forno favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati.

CONSIGLI PER LA COTTURA TRADIZIONALE E A CONVEZIONE

Per la cottura dei dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra i 150 e 200°C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura.
Gli impasti di pasta frolla debbono essere cotti nello stampo o nella teglia per i 2/3 del tempo di cottura, quindi guarniti prima di essere cotti completamente; questo tempo comunque dipenderà dal tipo e dalla qualità della guarnitura.
Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne e del pesce

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno 1 kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo richiedono, per breve tempo, una cottura ad alta temperatura (200-250°C).
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175 °C). Eventuali ingredienti vanno aggiunti subito nella teglia se il tempo di cottura è breve, diversamente si suggerisce di inserirli nell'ultima mezz'ora di cottura. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve.
Le carni possono essere sistemate su dei recipienti adatti per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. La griglia può essere inserita come in fig. 15.
A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
Per diminuire la formazione di fumo all'interno del forno è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda. I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

CONSIGLI PER LA COTTURA AL GRILL

COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola selettore su ⌓ o ⌓;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.
Con la manopola selettore in posizione ⌓ si ottiene la max potenza ed una grigliatura uniforme su tutta la superficie irraggiata.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.
La griglia può essere impiegata con la volta verso il basso o verso l'alto; la leccarda va inserita nella 1ª guida (fig. 13).
Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.

COTTURA A COLPI DI CALORE

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ⌓;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (max 225°C).
Avviene in conseguenza al funzionamento alternato del grill e della ventola (riscaldamento a convezione).
Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo senza esporre per troppo tempo la superficie all'azione diretta del grill.

Adatta per:
carni di grosso spessore;
volatili, pesce intero es. trote, sgombri, cefali.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura, possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati.
A titolo indicativo riportiamo una tabella tempi-temperature relative alle cotture. Al grill (tab.1), grill a colpi di calore(tab. 2).

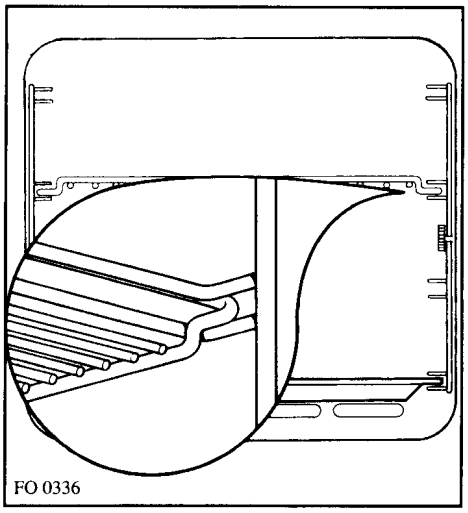


Fig. 13

Tabella n. 1

GRIGLIATURE TRADIZIONALI ⌓ ⌓					
Tipo di cottura	**Quantità g**	**N. Guida dal basso (posizione griglia)**	**Tempertura °C**	**Tempo in minuti lato sup.**	**lato inf.**
Petto di pollo	400	3	Max	13	10
Toast	200	3	Max	3	1
Salsicce	500	4	Max	10	6
Braciole	500	4	Max	12	8
Pesce, filetti	500	4	Max	8	6

Tabella n. 2

GRIGLIATURE A COLPI DI CALORE ⌓					
Tipo di cottura	**Quantità g**	**N. Guida dal basso (posizione griglia)**	**Tempertura °C**	**Tempo in minuti lato sup.**	**lato inf.**
Arrosto di maiale	1500	2 o 3	170	45	30
Roastbeef	1500	3	220	30	20
Pollo	1200	2 o 3	190	40	30
Spiedini misti	800	3	200	15	10
Pesce intero	800	3	200	12	8

NOTE:

1) La leccarda per la raccolta dei sughi di cottura và sempre posizionata nel livello più in basso, consigliamo di versarvi circa 1/2 litro d'acqua.
2) Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta chiusa.

TABELLA DI COTTURA TRADIZIONALE E A CONVEZIONE

Tabella n. 3

QUANTITA' gr.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura a convezione		Durata di cottura	NOTE
		Livello	tempe-ratura °C	Livello	tempe-ratura °C	minuti	
	DOLCI						
	Con impasto sbattuto	2	200	2 (1e3)	175	45 ~ 60	
	Con impasto lievitato	1	200	2 (1e3)	175	20 ~ 35	
	Pasta frolla, fondo torta	2	200	2 (1e3)	175	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	1	200	2 (1e3)	175	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1e3)	150	60 ~ 80	
	Crostate	2	200	2 (1e3)	175	45 ~ 60	
	Piccoli dolci	2	200	2 (1e3)	175	15 ~ 25	
	Biscotti	2	200	2 (1e3)	175	10 ~ 20	
	Meringhe	2	100	2 (1e3)	100	90 ~ 120	
	PANE e PIZZA						
1000	Pane bianco	1	200	2	175	45 ~ 60	1 filone
500	Pane di segala	1	200	2	175	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2	200	2 (1e3)	175	20 ~ 35	8 panini
250	Pizza	1	220	2 (1e3)	200	20 ~ 35	su leccarda
	SFORMATI						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)	175	40 ~ 50	
	Di verdura	2	200	2 (1e3)	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1e3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNE						
1000	Arrosto manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	200	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef all'inglese	2	220	2	200	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Agnello	2	200	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	200	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	200	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCI						
1000	Intero	2	200	2 (1e3)	175	40 ~ 60	2 pesci
800	Filetti	2	200	2 (1e3)	175	30 ~ 40	4 filetti

NOTE:

1) I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza, il pane un preriscaldamento di circa 10 minuti.
2) L'indicazione dei livelli, indicati tra parentesi, è quella da preferire nel caso di cotture su più ripiani.
3) Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta chiusa.

MANUTENZIONE

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE LAMPADA DEL FORNO

Disinserire elettricamente l'apparecchiatura; svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 14), svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300 °C)** e con queste caratteristiche:

Tensione: 230 V (50 Hz)
Potenza: 15 W
Attacco: E 14

Rimontare la calotta in vetro e reinserire elettricamente l'apparecchiatura.

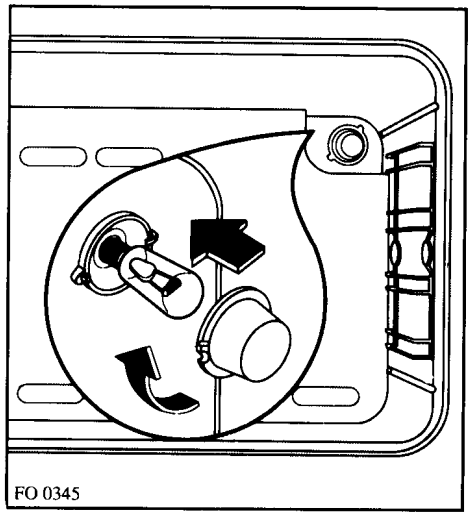


Fig. 14

PULIZIA GENERALE

PULIZIA GENERALE

La pulizia va effettuata quando il forno è freddo.
Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle.
Dopo l'uso, risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox, e asciugarle con un panno morbido o con pelle di daino.
Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per l'acciaio inox, comunemente reperibili in commercio, o un po' di aceto caldo.
Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi.
Gli acidi caldi della frutta (es. limoni, prugne, ecc.) lasciano sulla superficie smaltata delle macchie difficilmente asportabili, tale inconveniente può far perdere la brillantezza dello smalto ma non pregiudica il funzionamento del forno.
Pulire il forno dopo l'uso, in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue: aprire completamente la porta;
alzare le levette poste sulle due cerniere e ruotarle completamente verso la porta, richiudere la porta fino a farla toccare le levette, premere ulteriormente la porta nel senso di chiusura e tirarla verso l'esterno, estraendola;
(fig. 15) deporla su un piano orizzontale; svitare le viti (A fig. 16), alzare leggermente il cristallo (B fig. 16) e toglierlo tirandolo in avanti. Dopo aver effettuato la pulizia, rimontare il cristallo (C fig. 16), rimontare la porta effettuando all'inverso le operazioni di cui sopra.
La porta sarà ben posizionata quando le levette si adagiano completamente sulle cerniere.

GUARNIZIONE PORTA FORNO

Controllare periodicamente la guarnizione attorno all'apertura del forno e verificare se ci sono danni. Se danneggiata, non usare l'apparecchiatura prima della riparazione, interpellare il centro assistenza più vicino ed utilizzare solo ricambi originali.
Per pulire la guarnizione non usare oggetti o sostanze abrasive.

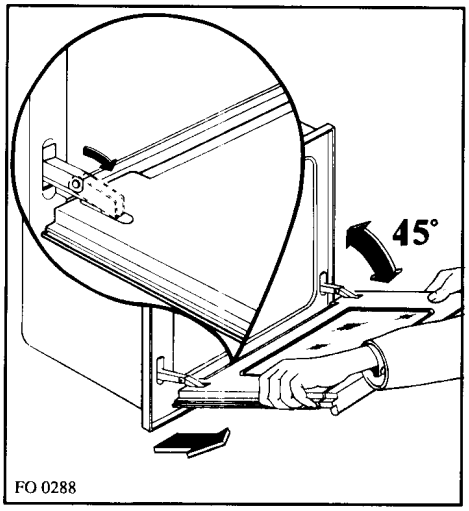


Fig. 15

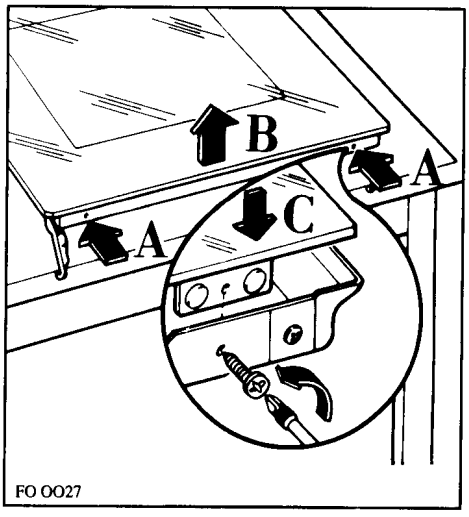


Fig. 16

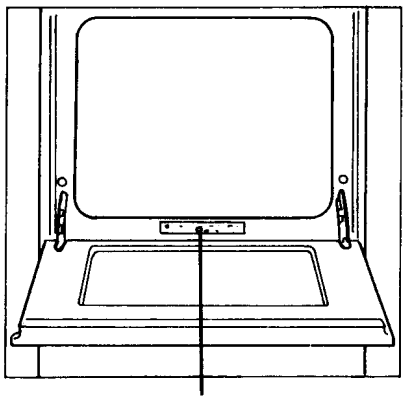
SE... QUALCOSA NON FUNZIONA

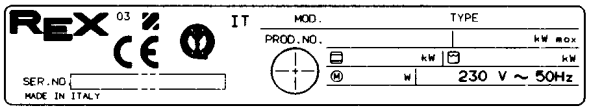
Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

■ PROBLEMA	● CAUSA	▶ SOLUZIONE
■ IL FORNO NON FUNZIONA	● Manopole dei comandi non impostate correttamente per la cottura.	▶ Controllare le manopole e ripetere le operazioni indicate nel libretto.
	● Nell'impianto di casa ci sono dei fusibili interrotti, interruttori staccati o mancanza di corrente elettrica sulla presa di casa.	▶ Fare sostituire i fusibili guasti. ▶ Ripristinare l'interruttore staccato.
■ NON SI ACCENDONO LE LUCI SOTTOMANOPOLE	● Selettore in pos. " 0 "	▶ Ruotare il selettore in una funzione
	● Programmatore non attivato	▶ Riportare in pos. manuale il programmatore premendo il tasto (D)
	● Spia fulminata	▶ Chiamare l'assistenza
	● Probabili falsi contatti o guasti elettrici	▶ Necessario l'intervento del tecnico
■ NON SI ACCENDE LA SPIA TERMOSTATO (rossa)	● Termostato in posizione " ● "	▶ Ruotare il termostato su una temperatura.
	● Selettore funzioni in posizione "0"	▶ Ruotare il selettore in una funzione.
	● Programmatore non attivato	▶ Riportare in pos. manuale il programmatore premendo il tasto (D)
	● Spia fulminata.	▶ Chiamare l'assistenza.
	● Probabili falsi contatti o guasti elettrici.	▶ Necessario l'intervento del tecnico.
■ NON SI ACCENDE LA LUCE FORNO	● Selettore in posizione "0"	▶ Ruotare il selettore in una funzione.
	● Programmatore non attivato	▶ Riportare in pos. manuale il programmatore premendo il tasto (D)
	● Lampada fulminata.	▶ Acquistare presso un Centro Assistenza una lampada simile adatta per alte temperature e montarla seguendo le istruzioni date nel capitolo manutenzione del presente libretto istruzioni
■ IMPIEGA TROPPO TEMPO A CUOCERE. CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	● I tempi di cottura e la temperatura scelta non sono corrette.	▶ Consultare il libretto in dotazione al forno.
■ SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	● Le vivande rimangono troppo tempo nel forno dopo la fine cottura.	▶ Non lasciare le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

ASSISTENZA TECNICA - RICAMBI ORIGINALI

Se dopo queste verifiche la disfunzione rimane, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (Mod.); il numero di prodotto (Prod. n°) e il numero di fabbricazione (F. Nr.) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.





I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti dal seguente marchio

DISTRI PARTS

si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data d'acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampati sulla targhetta che indica l'apparecchiatura.
Conservi la parte più piccola del certificato stesso e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento.
Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il Servizio di Assistenza Tencica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità Lei potrà cercare il Centro più vicino consultando **le Pagine Gialle rubrica Elettrodomestici/Riparazione alla voce «ZANUSSI SERVIZIO TECNICO»**

Importante!
L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta.
Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.